

【参考資料】

ヒビヤガーデンを彩る全15店舗のハイライト

外ビールが、気持ちイイ!



世界のビールが飲める
日本最大級のビアガーデン!

ヒビヤガーデン

アルピルスバッハー 修道院醸造所

「黒い森に900年眠る南ドイツ最高峰修道院醸造所」



アルピルスバッハー ヴァイツェン

DLG金賞、ヨーロッパビアスター受賞。ドイツシュバルツバルト、黒い森の天然軟水と新鮮な酵母、バナナとナツメグの香り、優雅さとコクを併せ持つ極上のヴァイスビア。



ソーセージ4種盛り合わせ

ドイツビールとの相性ピッタリの全四種のソーセージはもちろん、マッシュポテト・ザワークラウトが盛り合わさった400gオーバーのボリューム満点のお得なプレート。

ABInBev

ワールドワイドなビールとフードをご提供



ヒューガルデン ホワイト

世界各地で愛されているホワイトビールといえば、このヒューガルデン ホワイトです。小麦を使った淡いイエローのビールは、飲みやすく、爽やかで、フルーティ。



ロブスタードッグボート

高級食材ロブスターをふんだんに使った、NYで絶大な人気をほこるメニューロブスタードックを超大、全長50cmのメガサイズでご提供!!

ABC

「ヨーロッパのプレミアムビールとフードを提供



ブドバー

チェコ・プレミアム・ラガービール『ブドバー』。人気の秘密は、ビールの国チェコのチェスケー・ブデヨヴィツェ市で700年以上にわたって醸造されている長い伝統にあります。



スパイシーチキンの とろーりチーズフォンデュ

こだわりのスパイスが効いたチキンの上に濃厚なモッツアレラチーズをたっぷりと贅沢にかけました。ビールとの相性も抜群の一品です。

F.B.JAPON

「美食の国のビールが飲めるお店」



アルドゥエン・チェリー・生ビール

チェリーとエルダーベリーの果汁を加えた、甘酸っぱい味わいのフルーツビールです。香りはフレッシュで、時間とともに香りと味わいに変化していくのを楽しむことができます。



削りたてゴータチーズ

日本人にも食べやすく、チーズの中でもメジャーなゴータチーズ。ホールのゴータチーズを目の前で削り出してご提供。ビールにもピッタリの贅沢な味わいです。

ヒヤガーデンを彩る全15店舗のハイライト

牡蠣匠

「牡蠣の匠の逸品をベルギービールで楽しもう！！」

プリムス



ビールの発展と流通に大きな貢献をした、中世の貴族騎士ジャン・プリムスが愛したホップが香るクリアな味わいと爽快なほど越しが自慢の「プリムス」。まさに王道のビール。



三陸産 王道の蒸し牡蠣

5月が一年で一番美味しいとされる旬の三陸産牡蠣。鮮度抜群な獲れたての三陸産牡蠣をヒヤガーデンへ直送。ぷりっぷりな状態の蒸し牡蠣に仕立てました。

サンクトガーレン

「世界一IPA、果実増量フルーツビールに注目」



パイナップルエール

約600Kgのゴールデンパインを使用した夏季限定のフルーツビール。果実と麦汁を一緒に発酵させることで、泡までほんのり甘いパイナップル風味のビールになっています。



湘南ゴールド

入手困難なオレンジ果実を丸ごと使用したフルーツビール。今年、オレンジ果実20%増量！インターナショナル・ビアカップのフルーツビール部門9年連続入賞。

SINGHA シンハー

「王室にも認められた由緒あるプレミアムビール」



シンハービール

タイで生まれた、世界に誇るプレミアムビール。しっかりとしたモルトの風味でホップがよく効いており、アフターテイストにやや甘さも感じられる個性的なジャーマンスタイルラガー。



タンシチュー

生産者から直接仕入れた豚のタンと、一頭から少ししかとれない、ノドモトという希少な部位を使ったシチューです。炒めたタンと玉ねぎ、人参、ノドモトを丁寧に煮込んだ商品です。

TAP×TAP

「東京、神田にあるクラフトビアバー「TAP×TAP」」



ブルックリンラガー

1800年代頃に人気のあった“ウィーンスタイル”を再現したラガータイプのビール。やや高めアルコールとコクとキレを感じるしっかりした味わい。



マルゲリータピザ

ビールとの相性抜群！！トマトソースベースの定番ピザ。ビールと一緒にパーティー気分でみんなとわいわいシェアできるボリュームメニュー。

ヒビヤガーデンを彩る全15店舗のハイライト

和牛 日本橋

「ブロンドとホワイトの麦と肉のジューシーな香り」

東京ホワイト



エール酵母由来の華やかな香りと、小麦由来のフルーティーな香りが楽しめるセゾンスタイル。ホップの苦味は少なく、心地良い酸味を感じるほどドライでシャープな仕上がり。



和牛サーロインステーキ

和牛ならではの肉の香りを閉じこめ焼き上げた極上サーロインステーキ。トリュフサラダとの相性もお楽しみ頂けます。線で焼き上げた最高のステーキです。

29bros (ニクブロス)

「スペインビールと肉の情熱物語！！」



マオウ・シンコエストレージャス

有名サッカークラブレアル・マドリードのスパンサーも務めるスペインシアNo.1ビール！
強めのホップの香りとクセになる深い味わいで人気を博すまさに最高峰のビールです。



高級エゾシカのももロース焼き

臭みや癖は一切なし！低カロリー高鉄分等、今人気のジビエ肉の中でも健康価値の高い注目食材です。一流アスリートの間でも密かなブームになっているヘルシーな赤身肉です。

ハッカー・プショール/ちゅ〜ずKITCHEN

「ドイツの公式ビールを世界の激うまタパスと共に」



ハッカー・プショール ヘーフエヴァイスビア

ミュンヘンオクトーバーフェスト公式醸造所のヴァイスビール。
小麦をつかったいわゆる白ビール。
苦味が少なくまろやかでいてしっかりとした味わいが特徴。女性にも大人気！



MVP (メンチ・バリュアブル・プレート)

100%オリーブオイルのみで調理した奇跡のジビエメンチにポテト、オニオンを付け合せたスーパー欲張りセット。
トリュフソルトでゴージャスにお召し上がり下さい！！

ビリッフィーチョミラノ

「イタリア・ドイツの小規模醸造所ビールをご用意しました。」



バドルシップ IPA

濃厚かつ程よいビター感が特徴。モルトの甘味・ホップの苦味をしっかりと感じられる重厚な味わい。港町ハンブルグを代表する醸造所のフラッグシップIPA。



ニュルンベルガー6本盛合わせ

ドイツ・ニュルンベルグ名物のソーセージ。ニュルンベルガーとは豚肉を羊腸に詰め、マジヨラムという香草で味付けされているのが特徴のソーセージです。

ヒビヤガーデンを彩る全15店舗のハイライト

VEDETT (ベデット)

「VEDETT 選りすぐりのベルギービールをご用意」



ヴェデットエクストラホワイト

厳選された自然原料だけで造られた、フルーティーでスパイシーな味わいが特徴。オレンジピールとコリアンダーをアクセントに、爽やかな酸味とすっきりドライな後味が広がります。



チキンカルボナード

ベルギーの定番料理カルボナード。今回はチキンを使ったチキンカルボナードをご用意。ブラウンソースで柔らかく煮込んだチキンとマッシュポテトの相性バツグン!!

MEGAHIGHBALL FLY&GRILL

「世界No.1バーボンハイボールとロブスターのお店！」



メガビームハイボール

世界No.1バーボンのジムビーム。しっかり旨いハイボールをちょいしほりレモンですっきり!



オマールロブスターのステーキ バーボンフランベ

旬のカナダ産オマールロブスターを鉄板で豪快に焼き上げた逸品!仕上げにジムビームでフランベし、臭みを飛ばし味わい深いコクが加わります。数量限定の提供ですのでお早めに!

ラーデベルガー

「ドレスデンの黄金色に煌めく最上級ピルスナービール」



ラーデベルガーピルスナー

ドレスデンの醸造所で作られるこのビールは、ホップの苦みが冴えわたり、喉越しよく飲む人の欲求を満たしてくれます。ザクセン王やドイツ初代宰相ビスマルクも愛飲。



ソーセージプレート9種盛

大小様々な9種類の定番ソーセージをたっぷりお得に盛りつけました。色々な味が楽しめるので、お飲みのビールにマッチするソーセージを発見してください!

【ヒビヤガーデン】公式ホームページ: <http://hibeer.jp/>

- 名称 ヒビヤガーデン
- 主催 ヒビヤガーデン実行委員会
- 日程 2017年5月19日(金)~5月28日(日)
- 時間
〈平日〉16:00~22:00
〈土日〉11:00~22:00
- 会場 日比谷公園 噴水広場
- 入場 無料

外ビールが、気持ちイイ!

入場無料 世界のビールが飲める 日本最大級のビアガーデン!

ヒビヤガーデン
2017.5.19 fri - 5.28 sun
日比谷公園 噴水広場

Hi beer Garden

Copyright ©2017 HIBEEER GARDEN All Rights Reserved.
《主催》日比谷ガーデン実行委員会